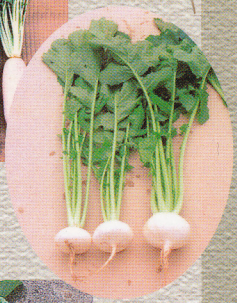
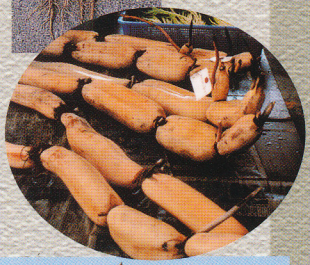
なにわ大阪の伝統野菜

なにわ特産物食文化研究会編著





農文協

はじめに

江戸時代の大坂はおおよそ船場、下船場・大川筋、大川以北を合わせた大坂三郷（北組、南組、天満組）を指していました。当時の大坂は町場で、全国を相手とする商業と手工業と金融業の中心的役割を果たす大都市でした。天和三年（一六八三）に京（京都）の人口は三十万人を少し越え、大坂は宝暦六年（一七五六）には四十二万人にも達する江戸につぐ人口集中都市でした。したがって、江戸は政治の中心都市、京都は文化都市に対して、大坂は商工都市の特徴を持っていました。

この大坂を取り巻いて摂津、河内、和泉の三国、短くは「摂河泉」の地域がありました。河内、和泉は現在の大阪府東部地域、南西部地域一帯を指しますが、摂津の国は広大で、南は大和川から木津、難波や多くの埋立て新田地域、北は高槻、山崎まで、西は兵庫県の須磨に接するまでの地域をいいました。さらに、現在の奈良県の大和国や京都府南部の山城国を含めた「五畿内」地域から、河川や陸上を利用して、米麦、茶、綿花、煙草とともに多くの野菜、果物、採取青物が大坂に集まりました。これらの大坂の周辺地域は食料農産物や工芸作物の種類も多く、全国でも最高の生産力を示していました。その上、魚種の多い瀬戸内海をひかえ、海上輸送で近海ものや遠国北海道から昆布も入ってきました。このため、大坂は「食い倒れの都」として有名でした。その詳しい説明は後ですることにして、ここではなぜ大阪の古い伝統野菜を取り上げるのかを述

べておきます。

一　今なぜ大阪の伝統野菜なのか

大阪野菜の見直しの必要性

大阪の伝統野菜（以前は蔬菜（そさい）あるいは菜蔬）を取り上げるのは、ただ「昔のものは良かった」とか、「古くからあるものはそれだけ大きな価値がある」という、懐古主義からではありません。現代は大量生産・流通と国際化でいろいろなものが食べられ、不足するものはなく、旬（しゅん）のものもわからないほどの飽食の社会に生活しています。特に、日本は雑食文化社会といわれるほど和食を中心に色々な西洋料理、中華料理、エスニック料理などが、外食はもちろん家庭内にも入っています。このような和洋入り交じった食文化の中にあって、大阪に古くからあった伝統野菜を掘り起こし、希少性、地元性、親近性の次元から、その存在価値をもう一度見直し、現代に活かせないかを検討してみたいからです。

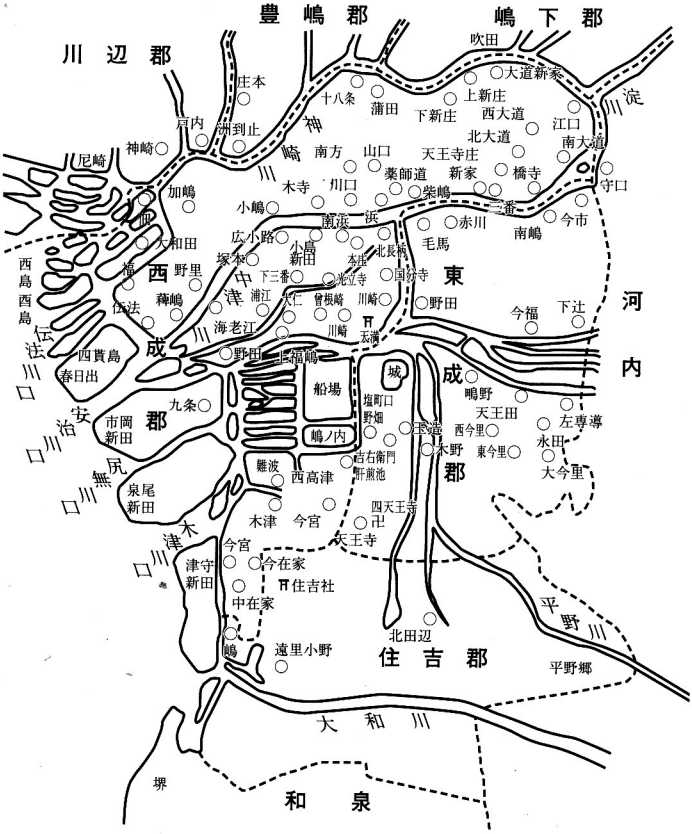
もう一つの理由は、近世期の大坂が「天下の台所」としてめざましい発展をとげ、米麦をはじめ全国の食材を集め、また多くの国や地域に新しい食用作物を伝播（でんぱ）しました。しかし、いまや大阪の野菜は点的にしか生産されていず、大阪人の食生活のなかでも多種の国内産や激増する輸入物に押されて、ほとんど認識されていないのが実状です。このような厳しい環境のなかで、大阪

野菜の良さ、特徴を積極的に発信するためには、もう一度大阪の伝統野菜を見直し、近世期当時、その栽培・生産、取引・流通、加工・料理などがどのように行われ、消費・健康などにどのように活かされていたか、そしてどのように全国に発信されて伝播されていたかを把握する必要があるのです。

物財の集散都市大坂

前述のように、近世初期以降、大阪は米・綿・菜種をはじめとして諸物財の集散地であり、まだ十分な生活物資や酒などの特産物が集まらない江戸への中継供給基地でもありました。そのため、大坂三郷には、近国の摂河泉の三国、さらには京都府南部の山城国や大和国からも多くの生活資材が入ってきました。同時に、遠国からも米に限らず、昆布や化粧用の紅まで輸送されてきました。その中には、当然青物（栽培された蔬菜と採取された食物）や果物や種子もありました。特に、大坂町場の南隣の木津・難波地域は畑場八ヵ村といわれ、他国の青物も同化させて、多様で大量の野菜を高度な栽培方法で生産し供給していました。また逆に、カンピョウ（干瓢）や守口ダイコンのように生産が他国に移動していったものもありました。

さらに、近世後期になると、大坂町場の拡大とともに、野菜の生産地は摂津、河内の外部周辺農村にひろがるとともに、さらに和泉、大和、紀州、近江へと特産地が拡大して行きます。同時に全国各地に特産地が作られ、大坂の求心力が弱くなる一方、江戸の政治、経済などの諸力が決定的になっていき、全国の物財が直接江戸に集まるようになりました。



大坂三郷周辺の農村（大阪歴史学会編『封建社会の村と町』所収、小林茂「近世大阪における“青物”の流通問題」より）

このような大阪の歴史的動向と背景のなかで、大阪の伝統野菜が栽培・生産から取引・流通、料理・消費まで含めた日本の野菜文化にどのような役割を果たしてきたかを考えるとともに、最近注目されている「大阪学」の拡大と深化に貢献したいという狙いをもっています。

二　大阪の伝統野菜とはなにか

大阪の伝統野菜の定義

ここで、大阪の伝統野菜とはなにかを説明しておきます。それは「近世期以降のなにわ大阪の歴史と、淀川や大和川などの河川や豊かな瀬戸内海に開けた商産業都市大坂を中心とする摂河泉の地域風土や、全国との交流によって創られ栽培され改良され、その形状や風味や食味に特徴があり、本来の『なにわ料理』の素材や料理方法に必須の野菜（品種や系統）」をいいます。具体的には次の野菜を指します。

一　近世から明治末期までに導入され、栽培されている経歴をもつもの

二　大阪府内（摂津の一部、河内、和泉）を対象とするが、近世大坂は生活物資の集散地であったことを考慮して、五畿内産（摂河泉に大和、山城の国）野菜を参考にする

三　すでに大阪府内で絶滅したり、栽培されていない野菜も対象とする

四　本来大阪産野菜であるが、府外に産地移動してしまった野菜も重視する

大坂城落城後、家康の命により松平忠明がもっぱら大坂町場の復興に取り組みます。その中心は船場の整備であり、伏見商人の強制移住や堺商人の流入により、商業および職人の都市としての体制ができ上がります。当時の大坂とは「大坂三郷」をいいますが、一は、この都市大坂の再建時およびそれ以降、つまり一七世紀から作られていた野菜を指しています。二の現在の大阪府域は摂津の国七郡（住吉、東生、西成、島上、島下、豊島、能勢）と河内、和泉の二国全部を指します。近世期当時、大坂三郷の周辺農村では米、綿、菜種などの農業生産が中心で、すでに商業的農業段階に入っており、全国的にみても最高の生産力水準にありました。後で詳しくみますが、野菜も難波、木津を含む畑場八ヵ村で多種大量に生産されていましたし、近世中後期には河内や和泉でも地域の風土的特徴を活かした特産野菜が多く作られるようになりました。これらの野菜が現在まで三、四百年にわたって綿々と栽培され販売され続け、大阪料理に利用されていることは驚くべきことです。だから伝統野菜として注目される価値があるのです。つぎに三についていえば、たとえば近世初期に淀川べりの毛馬村原産の「毛馬きゅうり」は細長く、シャキシャキした歯ざわりがよく、初夏の風味がするとして有名でしたが、大阪町場の拡張により絶滅したと思われていました。ところが、最近その原種の種が見つかり、大阪府立農林技術センターで試験栽培と普及に取り組んでいます。これも大阪の伝統野菜として取り上げます。また四の事例としては、カンピョウ（干瓢）や守口ダイコンは大阪で作られていましたが、すでに関東や愛知に主産地が移動しています。その経過は面白い物語がありますが、それは別に紹介するとして、これらの野菜も大阪の伝統野菜の対象にしたいと思います。

次世代の子どもたちへの伝達義務

本項のはじめにも述べたように、大阪の伝統野菜も例外ではなく、失われつつある農産物や食品なのです。大量生産、大量輸入そして大量流通の野菜に押されて、一般には見られなくなってしまいました。一部の生産農家は別にして、大阪の人たちも大阪の伝統野菜を家庭で食べることがほとんどなくなりました。大阪の伝統ある農産物や食文化を次世代を担う子どもたちへ伝達することは、各家庭生活ではすでにできなくなっているのが現状です。ではどうすればよいのでしょうか。大阪市東住吉区の田辺地区周辺で、昭和二十年代半ばまで「田辺ダイコン」が地域一円で栽培されていました。しかし、ウイルスの蔓延（まんえん）と都市化により、今は幻のダイコンとなってしまいました。この「田辺ダイコン」の復活を目指して、平成十二年地元の小学校の児童が大阪府立農林技術センターの森下正博（本書執筆者のひとり）の指導のもとに菜園に種まきをしました。十二月には子どもたちが楽しく収穫している写真や地域住民も参加して、「田辺大根フェスティバル」が開かれたことが新聞に載っていました。「田辺ダイコン」だけではありません。近世初期から阿倍野区周辺で栽培されていた有名な「天王寺カブラ（カブ）」、都島区の淀川べり原産の「毛馬キュウリ」、西成区玉出地域で広く栽培されていた「勝間ナンキン（カボチャ）」も、地域活動として同様な動きがあります。これらを地域活性化の一つとして捉えることもできますが、もっと重要なことは次世代の子どもたちに、実際に手を取って栽培から料理までを体験させ、これらの食文化を正しく伝達・継承することなのです。